

VALDUBÓN

ME&YOU

Tempranillo

D.O.P. Ribera del Duero

VIÑAS

Me&You está elaborado íntegramente con uva Tinta del País (Tempranillo).

Las viñas originarias de Me&You se encuentran repartidas por distintos términos de Ribera del Duero, siendo sus principales orígenes los términos de Castrillo y Milagros. Se realiza un severo seguimiento de los cuidados aplicados al viñedo, centrándose los esfuerzos en una producción media de 8-10 racimos/cepa que suponen un rendimiento máximo de 6.000 kg/ha.

VENDIMIA

Se realiza un control de maduración de todas las parcelas que abastecen a Bodegas Valdubón, estableciéndose la fecha óptima de vendimia para cada viña.

Se controla la evolución del grado Baume, acidez y potencial de color. En base a los resultados obtenidos se realiza una primera clasificación, destinándose a Me&You aquellas viñas que destaquen año tras año por proporcionar vinos muy afrutados, con estructura media, alta acidez y poca tanicidad. Los viñedos destinados a Me&You se recolectan por la noche para garantizar una entrada en bodega a baja temperatura y un comienzo de fermentación suave que mantenga toda la fruta en nariz y boca.



VALDUBÓN



FERMENTACIÓN

Tras despalillado y estrujado, la uva destinada a la elaboración de Me&You se lleva a depósitos predeterminados. La elaboración se realiza de forma que se preserve al máximo los aromas primarios y el color violáceo que caracteriza a los vinos jóvenes. Para ello, todos los tanques están provistos de control de temperatura, realizándose la fermentación a 16 °C.

La maceración se prolonga durante 3 días. El tiempo de macerado se decide en base al seguimiento analítico y cata diaria, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general. La fecha de descube se decide tras considerar al vino con el cuerpo, color y calidad adecuados y antes de mostrar una astringencia que haga necesaria su crianza en barrica antes de salir al mercado.

Las fermentaciones alcohólicas y málicas se llevan a cabo al mismo tiempo empleando técnicas de coinoculación, esto es, añadiendo los dos fermentos al mismo tiempo. Esta técnica está especialmente pensada para maximizar la fruta del vino en boca y nariz.

DATOS TÉCNICOS

Vino tinto joven

COSECHA: 2018

Denominación de origen: D.O.P. Ribera del Duero

Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%

Crianza en barrica: NO

Grado Alcohólico: 13,5% vol

Acidez Total (H₂SO₄): 3,3 g/l

pH: 3,63

Fecha de embotellado: Febrero 2019

NOTA DE CATA

En copa, se muestra con capa media, color rojo picota brillante con marcados ribetes violáceos.

En nariz posee su mayor potencial con un aroma refrescante de frutas rojas ácidas como fresas y frambuesas envueltas de notas cremosas.

En boca se presenta ligero y suave, con baja tanicidad. Le proporciona una entrada refrescante sin ser agresiva, bien equilibrada con su contenido alcohólico. Evoluciona dejando escapar agradables notas afrutadas. Su paso de boca es ligero, fácil de beber e invita al siguiente sorbo. Al final deja un retrogusto a caramelos de frutas. Disfrutar a 12-14 °C.